

Zutaten

- 2 L Wasser
- Sämtliche Spargelabschnitte und Schalen
- Salz
- Zucker
- 20 g Butter
- 15 Stangen Spargel geschält
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 750 ml Spargelfond (siehe oben)
- 250 ml Sahne
- 0,1l Weißwein
- Salz, Zucker
- Zitronensaft

Suppen

Rahmsüppchen vom Spargel

Entdecken Sie unser köstliches Rahmsüppchen vom Spargel! Perfekt für jede Gelegenheit. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Wasser aufkochen lassen und die Spargelabschnitte sowie die Schalen und Butter hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken, Fond um ¼ reduzieren lassen, dann passieren.
2. Die Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden, die Spitzen separat im Spargelfond weichkochen und als Suppeneinlage verwenden.
3. Butter in einem Topf schmelzen, dann das Mehl einrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Spargelfond auffüllen und die kleingeschnittenen Spargelstangen hinzugeben. Die Suppe 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann mit einem Zauberstab fein pürieren. Sahne hinzugeben, mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.